

Riz, céréales et pain

Croquant de patate douce et émulsion de caramel au beurre salé



2h15

TEMPS TOTAL

1h15

PRÉPARATION

1h

CUISSON

0

REPOS

312

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Croquant de patate douce

1 **Patate(s) douce(s)**
2 **Pomme(s)**
1 **Citron(s)**
1 c. à café **Cannelle en poudre**
1 **Beurre**
2 **Feuille(s) de brick**
50 g **Beurre clarifié (ghee)**
1 **Sucre semoule**

Emulsion de caramel au beurre salé

2 c. à soupe **Sucre semoule**
20 g **Beurre**
20 cl **Lait demi-écrémé**
1 c. à soupe **Eau**

Finition

Étape 1

Cuisson des patates douces

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7). Envelopper individuellement les patates douces préalablement lavées dans un papier aluminium.
- 2 Déposer les patates sur la plaque à rôtir et enfourner pendant 1 heure.

Étape 2

Préparation des pommes

- 1 Éplucher les pommes à l'aide d'un économe et retirer le pédoncule. Les couper en quartiers puis retirer le cœur et les pépins.
- 2 Couper les quartiers en lamelles d'épaisseur moyenne et les réserver dans un bol.
- 3 Couper le citron en deux et arroser les morceaux de pommes de jus.
- 4 Faire chauffer une poêle, y verser le sucre et le beurre en dés et laisser doucement le caramel se former. Mélanger à l'aide d'une spatule.

Déposer les quartiers de pommes dans la poêle. Les

5 laisser colorer en les retournant avec une cuillère en bois.

5 g **Pignons de pin**

6 Réserver les pommes caramélisées dans un saladier.

Étape 3

Préparation des tuiles

- 1 Sortir la patate douce du four et la garder au chaud. Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Parer les bords des feuilles de brick à l'aide d'un couteau de manière à obtenir un carré.
- 3 Déplier les feuilles et les couper en 3 parties dans le sens de la longueur. Superposer les bandes et couper à nouveau en trois pour obtenir des carrés.
- 4 Badigeonner les feuilles de brick de beurre clarifié.
- 5 Disposer les feuilles de brick sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- 6 Saupoudrer de cannelle et recouvrir d'une deuxième feuille de papier sulfurisé. Enfourner à 200°C (Th.6-7) pendant 5 minutes.
- 7 Sortir la plaque du four et débarrasser les feuilles de brick sur le plan de travail.

Étape 4

Préparation de l'émulsion de caramel

- 1 Faire chauffer une casserole à feu moyen. Verser le sucre en poudre et l'eau. Laisser se former un caramel clair en remuant de temps en temps la casserole.
- 2 Quand le caramel commence à colorer, ajouter le beurre salé et le lait. Mélanger avec une cuillère à soupe.
- 3 Quand le mélange est homogène, retirer la casserole du feu et émulsionner la préparation avec le mixeur plongeant.

Étape 5

Dressage

- 1 Retirer le papier aluminium autour des patates douces. Les ouvrir en deux et récupérer la chair avec une cuillère. Réserver dans un bol.
- 2 Saupoudrer de cannelle en mélangeant de façon à obtenir une purée.
- 3 Disposer une quenelle de patate douce sur les assiette de dressage et l'entourer de deux tuiles croustillantes.
- 4 Disposer ensuite quelques lamelles de pommes caramélisées puis dresser encore une tuile.
- 5 Parsemer quelques pignons de pin et décorer avec un soupçon de cannelle en poudre.
- 6 Verser un peu d'émulsion au caramel sur les pommes et servir.